

## DÖRREN: DIE ÄLTESTE KONSERVIERUNGSMETHODE

Dörren ist die natürlichste und älteste Methode, Lebensmittel zu konservieren und sie für Jahre lagerfähig zu machen. Das Dörrgut behält seinen Geschmack, seine Vitamine, mineralischen Substanzen und damit seinen Nährwert, indem ihm das Wasser entzogen wird.

Zu den jeweiligen Erntezeiten kann Dörrobst und -gemüse preisgünstig eingekauft werden und das ganze Jahr über den Menuplan bereichern. Besonders über die Wintermonate ist Dörrobst ein bekömmlicher und natürlicher Vitaminspender und Pilzesammler wissen die Vorteile dieser Konservierungsmethode schon lange zu schätzen.

Voraussetzung für eine einwandfreie Qualität des Dörrguts ist die Verwendung frischer Ware! Mangelhafte Qualität kann auch durch das Dörren nicht kompensiert werden.

Mit dem Gerät von KALTENBACH ist das Dörren zu Hause äusserst einfach. Die durch einen leistungsfähigen Elektromotor angetriebene Umluft-Ventilation sorgt für gleichbleibende Temperatur vom untersten bis obersten Sieb; dadurch erübrigt sich – im Gegensatz zu nur thermisch betriebenen Geräten – das ständige Umschichten der Siebe. Das Dörrgut wird schonend getrocknet – kein Verbrennen, Sieden und keine Bildung von Kondenswasser! Und zudem werden die Dörnzeiten im Vergleich mit rein thermischen Geräten um bis zu 80% reduziert! Gleichzeitig sorgt die optimale Abstimmung der Konstruktion für einen äusserst geringen Energieverbrauch.

## SICHERHEITSHINWEISE

DEUTSCH

- > Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Gebrauch. Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht bedienen.
- > Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen.
- > Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden.
- > Das Gerät und Stromzuleitung immer ausserhalb der Reichweite von Kinderhänden halten.
- > Das Gerät wird beim Betrieb heiss und darf nie ohne Aufsicht betrieben werden.
- > Achten Sie darauf, dass das Kabel sowie allenfalls das Verlängerungskabel so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann.
- > Prüfen Sie ab und zu die Geräteanschlussleitung auf Schadstellen.
- > Niemals Tücher oder ähnliches über das Gerät legen (Brandgefahr!). Die Luftansaugung und Entlüftungsslitze im Deckel niemals abdecken.
- > Das Stromkabel ist von heissen Unterlagen und Gegenständen fernzuhalten.
- > Das Gerät nicht in heissem Zustand berühren oder tragen.

- > Zur Reinigung den Netzstecker ziehen.
- > Das Geräte-Unterteil zur Reinigung nie ins Wasser tauchen.
- > Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- > Nach Gebrauch das Gerät abkühlen lassen.
- > Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, welcher Kindern und Haustieren nicht zugänglich ist.

### **Reinigung**

- > Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- > Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.
- > Tauchen Sie das Geräte-Unterteil niemals ins Wasser.
- > Die Siebe und der Kunststoffdeckel dürfen nass gereinigt werden; der Geräte-Unterteil nur mit einem feuchten, nicht tropfenden Lappen.

# HINWEISE ZUR HANDHABUNG

DEUTSCH

Das Dörren mit dem Dörrgerät von KALTENBACH ist denkbar einfach, wenn Sie die folgenden Grundregeln beachten:

## Vorbereitung des Dörrgutes:

Verdorbene Teile herausschneiden, das Dörrgut säubern und mit einem Tuch oder Küchenkrepp gut trocknen. Bitte kein nasses oder stark saftendes Dörrgut verwenden. Das Dörrgut in möglichst gleich grosse und dicke Stücke schneiden.

Jedes Gitter gleichmässig mit Dörrgut belegen. Die Stücke nicht übereinander, sondern eng zusammen legen. Es können bis zu 12 Siebe gleichzeitig verwendet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen und die gewünschte Temperaturstufe mit dem Drehschalter einstellen.

Die Temperatur auf **Stufe 1 beträgt max. 55°C** und ist für das schonende Dörren von empfindlichen Produkten (z.B. Kräuter und wenig wasserhaltiges Dörrgut) geeignet. Auf **Stufe 2** wird eine Temperatur von max. **75°C** erreicht und empfiehlt sich für stark wasserhaltiges Dörrgut. Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis obersten Sieb eine gleichmässige Temperaturverteilung erzielt und die mit Feuchtigkeit angereicherte Luft durch die Entlüftungsschlitze im Deckel ausgeblasen. Ein Umschichten der Siebe ist somit nicht erforderlich. Durch die aktive Umluft wird das Dörrgut gleichzeitig von beiden Seiten getrocknet, was das Wenden des Dörrguts erübrigt und zugleich die Dörrzeiten erheblich reduziert.

**Tipp: Damit die Früchte und Gemüse ihre natürliche Farbe behalten und sich beim Dörren nicht verfärben, bestreichen sie diese vorher mit etwas Zitronensaft.**

Angesichts des z.T. äusserst unterschiedlichen Feuchtigkeitsgehalts von Dörrfrüchten und -gemüsen wird auf die Angabe von Richtwerten oder gar verbindlichen Dörrzeiten verzichtet. Nach einiger Praxis im Umgang mit dem Gerät werden Sie die zu erwartenden Dörrzeiten selbst beurteilen können.

### **Aufbewahrung**

Zur Lagerung von Dörrgut eignen sich luftdicht verschliessbare Gläser, Vorratsdosen, Vacuumbeutel und dgl. besonders gut, da das Dörrgut keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen kann. In Stoffsäckchen sollte daher nur zum baldigen Verzehr bestimmtes Dörrgut aufbewahrt werden. Voraussetzung für eine einwandfreie Haltbarkeit ist jedoch, dass das Dörrgut wirklich trocken und ausgekühlt ist.

**Tipp: Prüfen Sie nach ca. 1 Woche die Feuchtigkeit des aufbewahrten Dörrguts, indem Sie ein Stück zerschneiden. Bilden sich an der Schnittkante noch kleinste Wassertröpfchen, wurde nicht ausreichend gedörrt. Verteilen Sie das Dörrgut nochmals auf die Siebe, bis die erneute Schnittprobe zufriedenstellend ausfällt.**

**Noch ein Tipp: Gedörrte Bohnen und Kefen sollten vor der Verwendung über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht werden.**

**Tipp für Pilzesammler: Röhrenpilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge etc.) nur mit dem Messer säubern und keinesfalls waschen. Bei sehr nassen Pilzen die Röhren unter dem Hut entfernen. Anschliessend in Scheiben schneiden und eventuell mit etwas Zitronensaft beidseitig sparsam bestreichen, um die Farbe zu erhalten.**

**Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörst werden. Aber Achtung: Eierschwämme (in gewissen Regionen auch Pfifferlinge genannt) eignen sich weder zum Dörren noch Tiefgefrieren, da sie dadurch sehr zäh werden.**

# FRÜCHTE DÖRREN

Die Früchte gründlich waschen und mit einem Tuch trocken reiben. Stiele, Steine, Kerne und Kerngehäuse entfernen. Um die vollen Vitamine zu erhalten, die Früchte möglichst nicht schälen. Alle Früchte sollten auf Stufe 2 gedörrt werden.

<b>Dörrgut</b>	<b>Zubereitung</b>	<b>Dörrprobe</b>	<b>Menge pro Gitter ca.</b>
<b>Äpfel</b>	Schnitze ca. 15mm dick Scheiben ca 8 mm dick	gut biegsam	600 Gramm
<b>Aprikosen</b>	halbieren, Schnittfläche nach oben	biegsam	500 Gramm
<b>Birnen</b>	halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben ca. 8 mm dick	biegsam	600 Gramm
<b>Ananas</b>	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	gut biegsam	500 Gramm
<b>Bananen</b>	schälen, längs halbieren, vierteln	biegsam	600 Gramm
<b>Zwetschgen/ Pflaumen</b>	halbieren, Schnittfläche nach oben	biegsam	500 Gramm
<b>Kirschen</b>	nicht entkernen	lederartig	500 Gramm
<b>Trauben</b>	halbieren, Schnittfläche nach oben	gut biegsam	500 Gramm
<b>Beeren</b>	je nach Grösse; d.h. halbieren oder ganz	biegsam	500 Gramm

# GEMÜSE DÖRREN

Feste Gemüsesorten sollten vor dem Dörren halbweich blanchiert werden. Dies verkürzt die Dörrzeit und verhindert den Verlust von wertvollen Vitaminen. Wichtig: das Gemüse vor dem Dörren gut abtrocknen. Alle Gemüsesorten sollten auf Stufe 2 gedörrt werden.

<b>Dörrgut</b>	<b>Zubereitung</b>	<b>Dörrprobe</b>	<b>Menge pro Gitter ca.</b>
<b>Bohnen</b>	ganz, blanchieren	zerbrechlich	400 Gramm
<b>Erbsen</b>	aushülsen, kurz blanchieren	hart	400 Gramm
<b>Karotten</b>	ungeschält, Scheiben ca. 8mm dick	hart	400 Gramm
<b>Lauch</b>	halbieren, ca. 7 cm lange Stücke schneiden blanchieren	zerbrechlich	500 Gramm
<b>Gurken/ Zucchini</b>	ungeschält Scheiben ca. 1 cm dick	hart	400 Gramm
<b>Tomaten</b>	schälen, halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben ca. 7 mm dick	biegsam hart	400 Gramm 300 Gramm
<b>Suppengemüse</b>	in feine Scheiben schneiden, blanchieren	zäh	300 Gramm
<b>Paprika</b>	in ca. 8 mm dicke Streifen schneiden	biegsam	400 Gramm

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230V / 120V
Nennleistung:	Stufe 1: 175W Stufe 2: 350W
Abmessungen:	Durchm. 320 mm Höhe 200 mm
Kabellänge:	1,5 m
Material:	Gerät: Aluminium pulverbeschichtet Siebgitter: Edelstahl Deckel: Kunststoff
Zulassungen:	SEV/CE/UL
Produkte-Garantie:	1 Jahr

### Standard-Ausführung:

- 1 Dörrgerät-Unterteil
- 2 Siebe (zusätzliche Siebe sind im Handel erhältlich)
- 1 Deckel

### Störungen/Reparaturen:

Das Gerät schaltet automatisch ab. Bei Störungen sofort den Netzstecker ziehen. Für Reparaturen dürfen nur Originalteile verwendet werden. Reparaturen dürfen nur von einer autorisierten Servicestelle ausgeführt werden. Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden (erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler).